LE GOÛT DU JAPON
N°28 - automne 2011

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier
www.wasabi.fr



SUSHI SOLIDAIRE
WASABI SE MOBILISE POUR LE JAPON

MÉDITATION
UN FRANÇAIS PEUT-IL FAIRE DE BONS SUSHI ?

dossier

UNAGI
L'ANGUILLE À LA JAPONAISE

YUZU, BIWA, UME
L'EMPIRE DES FRUIT

WEB
LANCEMENT DU SITE WWW.MEILLEURSRESTAURANTSJAPONAIS.COM



Tél : 01 46 47 44 39
Fax : 01 46 47 44 74

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

Sho Chiku Bai Sake - Shirakabe Gura - <Kimoto Junmai>



Brassé avec le riz de haute qualité Gohyaku-mangoku poli à 70% et l'eau renommée de la rivière Miya-mizu, ce Saké est fabriqué selon le très traditionnel procédé Kimoto.

Appréciez ce grand saké aux saveurs complexes, ce subtil arôme de melon, et cette agréable petite touche acide.

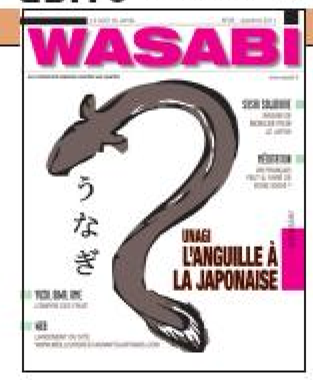
日本古来の伝統製法、生酛造り。
米の旨みを引き出した、
まろやかでやわらかい味わい。

Foodex vous propose toute la gamme des boissons alcoolisées japonaises

SAKE SHOCHU LIQUEURS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.



Qui connaît un bon japonais ?

Dis donc, toi qui es fan du Japon, tu ne connaitrais pas un bon restaurant japonais ? Cette question, on vous l'a sans doute posée des dizaines de fois et pourtant, vous hésitez toujours autant à recommander telle ou telle adresse.

C'est que, d'une part, vos goûts ne sont peut-être pas ceux de vos amis. Et que, d'autre part, vous n'êtes pas sûr à 100% que votre « japonais » préféré soit vraiment si bon que cela ni même qu'il soit vraiment japonais…

En fait, avouez-le, vous seriez vous-même, assez preneur d'une ou deux bonnes adresses si une âme charitable avait la bonne idée de vous les donner…

Car avec la multiplication, ces dernières années, des « faux » japonais en tous genres il est bien difficile de repérer LA bonne adresse. Celle où le chef, qu'il soit ou non japonais, pratique son art en respectant à la fois l'hygiène et la tradition. Celle où l'on peut, en confiance, commander « Omakasé » (« Chef, je vous laisse décider pour moi ») sans craindre ni pour son estomac ni pour son portefeuille. Celle enfin, où la sincérité prime sur le chiffre d'affaire et où le mot "client" a encore un sens.

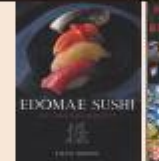
C'est en tenant compte de tous ces critères que nous avons lancé, en juin dernier, un site entièrement consacré à la restauration japonaise : www.meilleursrestaurantsjaponais.com. Tous les restaurants cités sur le site (il y en a plus de 500 couvrant quasiment toute l'Europe !) ont été dûment testés par nos journalistes et n'attendent que votre visite pour confirmer - ou infirmer - notre jugement.

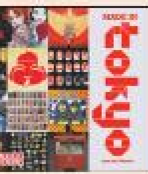
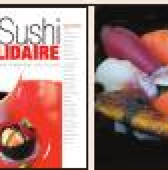
Fidèles à l'objectif que nous nous sommes fixé : vous faire découvrir, au fil des numéros de Wasabi, les mille et une facettes de la gastronomie nipponne, nous abordons, dans la présente édition, l'*unagi*, l'anguille à la japonaise, un plat d'été que les habitants de l'archipel consomment, affirment-ils, pour reprendre des forces après les grosses chaleurs. Lisez notre dossier et surtout, goûtez l'*unagi* ! Il y a fort à parier que vous ne pourrez, bientôt, plus vous en passer !

- COUVERTURE : I. YAKA POUR WASABI
- RÉDACTION : **AIBA** KIYOSHI, LÉONOR **GRASER**, TINKA **KEMPTNER**, CATHERINE **LEMAÎTRE**, GUILLAUME **LOIRET**, PATRICK **MANASSON**, RAPHAËLLE **MARCADAL**, BRIGITTE **PERRIN**, JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE**.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : **HIGASHIUCHI** TOSHIMASA, DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **info@wasabi.fr**
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142

SOMMAIRE







Anthologie du **franponais**



« Dany Boon a adoré ce livre ! », affirme en grosses lettres blanches la couverture. Il suffit pourtant d'y regarder d'un peu plus près pour s'apercevoir que cette fracassante déclaration est précédée, en toutes petites lettres noires de la mention quelque peu restrictive : « Un fan de ». Sur le même principe, la dernière page porte la mention « Elu meilleur livre d'humour ! » et en caractères moins accrocheurs : « par le cousin de l'auteur ». D'emblée, le ton est donné car l'intérieur de ce petit ouvrage en forme de comics trip est vraiment à se tordre. Le franponais nous explique l'auteur, inventeur du néologisme, « ressemble à du français, sonne comme du français et a même l'odeur du français mais cela n'en est point. » Le franponais est cette langue étrange que l'on peut voir fleurir sur les enseignes, les sacs et même parfois les vêtements que portent les Japonais et qui oscille entre non sens total et franchement scabreux. Au point qu'on en soupçonne quelque Français facétieux de monopoliser le marché de la traduction pour tout ce qui touche à l'espace public. Qui d'autre aurait pu souffler à cet industriel l'idée saugrenue d'appeler sa marque de bonbons « Cucu » ou à ce fabricant de mouchoirs pour jeunes filles d'apposer le délicat nom de « Partouze » ? Ceux qui sont allés au Japon ont bien souvent piqué des fous rires devant un menu « Enfouir lunch » ou un restaurant français arborant fièrement l'enseigne « Bistrot de bave ». Sans parler des innombrables boutiques « Zizi », « Belle touffe » ou « La queue ». Aidés de quelques complices, les auteurs de cet ouvrage ont patiemment collecté des centaines de photos témoignant de l'indifférence absolue des Japonais face à la signification de mots qu'ils ont trouvé assez « kawai » (mignon) pour être imprimés, parfois à des milliers d'exemplaires. On attend avec impatience la prochaine édition et d'ici là, nous autorisons à l'avance les auteurs à écrire sur la couverture que la concierge de Wasabi a adoré ce livre !

Anthologie du franponais de Florent Gorges et Mizuya, Omaké books. 136 p. 7 €. En vente chez Junkudo. A consulter également le site http://lefranponais.fr

Made in **Tokyo**

Moins drôle que l'anthologie du franponais mais répondant à une même logique de répétition sur un même thème, ce petit livre recense les milliers de signes écrits, dessinés, calligraphiés, lumineux, peints sur le sol, les façades d'immeubles, les véhicules... et qui sont autant, « d'autorisations, de recommandations, d'interdictions, d'injonctions » adressés aux habitants de la capitale. La partie « alimentation » est impressionnante avec ses dizaines de bols de nouilles en plastique, de mauvaises photos de plats chinois, de sachets de confiserie ou encore de distributeurs de boisson… Ancien rédacteur-concepteur dans la publicité, Jean-Luc Planche a arpenté les rues de Tokyo en photographiant systématiquement tout ce qui semble dire quelque chose, fasciné par ce balbutiement silencieux de la ville qui a son esthétique propre, différente d'une capitale à une autre (le même travail a été réalisé sur Paris et Londres). Son ambition explique-t-il en préambule, est d'entraîner le lecteur dans un « manga réel » dont il devient l'acteur principal, le lecteur unique.

Made in Tokyo de Jean-Luc Planche. Editions Alternatives, 17 €. En vente chez Junkudo.



Un site consacré aux **porte-baguettes**

Hashioki signifie littéralement en japonais « ce sur quoi les baguettes sont posées ». Ils sont généralement en porcelaine mais peuvent être fabriqués en de nombreux autres matériaux et sous des formes très diverses. Les Japonais n'attachent pas une grande importance aux hashiokis qu'ils considèrent comme de simples décorations de table. Ils ont tort car lorsqu'on y regarde de près, les porte-baguettes fabriqués au Japon sont d'une très grande variété et font souvent référence à des fêtes ou à des traditions régionales. Le site hashioki.reeve.ch, réalisé par un collectionneur suisse, réunit plus de 800 hashioki classés par thèmes (choses, créatures, plantes) et par matériau (porcelaine, laque, bois…) avec de très nombreuses explications sur l'origine ou la signification des porte-baguettes. Conscient d'être limité dans ses choix, l'auteur du site a décidé d'ouvrir sa collection virtuelle à toute personne qui souhaite l'enrichir.



http://hashioki.reeve.ch

Atelier de cuisine **végétarienne bouddhiste**

Pour la 6e année, Mari Fujii et sa fille Komaki, spécialistes de la cuisine Shojin, viennent tout spécialement de Kamakura pour dispenser à Paris des cours de cuisine bouddhiste végétarienne.
Du mardi 22 au samedi 26 novembre elles présenteront le « sushi végétarien » où le poisson est remplacé par des légumes préparés selon les principes de la cuisine Shojin : cinq couleurs, cinq saveurs et cinq façons de cuisiner.
Le cours se compose d'explications sur les aliments et les ingrédients utilisés leur origine et leur composition ainsi que d'une démonstration pour la préparation de chaque aliment.
Participation : 23 € pour le déjeuner : Sushi nigiri, soupe, thé et gâteau japonais ; 43 € pour le dîner : Sushi nigiri, 3 tapas dans le style Shojin traditionnelle, soupe, boissons (saké, umeshu ou bière), thé et gâteau «vététarien ». Attention, le nombre de participants étant limité à 8 personnes pour chaque séance, il vaut mieux réserver à l'avance.



Renseignements et inscriptions sur le site www.jipango.com/


Terutaka Izumi, le chef du Bar à sushi.

Le **Bar à sushi**

Voilà un quartier où aucun restaurant japonais de qualité n'avait jamais tenté de s'installer. C'est chose faite depuis début septembre avec le Bar à sushi, une sushiya de poche dans le même style que Comme des Poissons et, derrière le comptoir, Terutaka Izumi, un excellent sushiman qui a fait ses classes chez Hanawa.


L'un des menus à emporter du Bar à sushi.

Spécialisé dans la vente à emporter, le Bar à sushi propose également de grands plateaux pour 6 à 12 personnes et même un chef à domicile si vous souhaitez organiser une soirée sushi. Mais c'est évidemment au bar que vous apprécierez le mieux les talents de Maître Izumi en commandant à la pièce de délicieux nigiri de daurade, de bar ou de thon servis sur un riz légèrement tiède en encore de croustillants temaki d'anguille nappés d'une sauce à se damner… Le restaurant n'est ouvert, pour l'instant, qu'au déjeuner mais on peut commander des plats à emporter jusqu'à 20h 30.

Menus de midi entre 10 et 15 euros

Le Bar à sushi, 55 bd des Batignolles, Paris 8e. T. 45 22 43 55.

Ouvert tlj sauf dimanche jusqu'à 20h 30.

Godzy

Autre ouverture récente dans le quartier : Godzy. Ce snack décoré façon manga propose d'être plus qu'un restaurant puisqu'il annonce, sur la façade : Le Japon autrement, cuisine et culture.

Godzy, 31 rue Legendre, Paris 17e.

T. 01 43 18 20 25.



Unaseï



Il ne s'agit pas vraiment d'un nouveau restaurant mais le concept a pas mal évolué depuis le rachat de Sanshiro, en 2005, par Toshio Kuroda. Relancé sous le nom d'Isse, ce bar à tapas et à tempura est devenu, en 2008, un bar à saké particulièrement bien fourni. Il faut dire que M. Kuroda est bien placé pour les achats puisqu'il est aussi le propriétaire de Isse Workshop, une épicerie japonaise de luxe, située à quelques mètres du restaurant. En février 2011, le restaurant a été rebaptisé Unaseï et est désormais présenté comme une izakaya, c'est-à-dire un bistro à la japonaise où l'on vient entre amis boire de l'alcool en dégustant des petits mets souvent assez recherchés. La déco s'est adaptée à cette nouvelle identité et l'on apprécie beaucoup ces grands panneaux de journaux collés sur une planche de bois par dessus lesquels ont été peintes au pinceau des calligraphies mélangeant le français et le japonais.

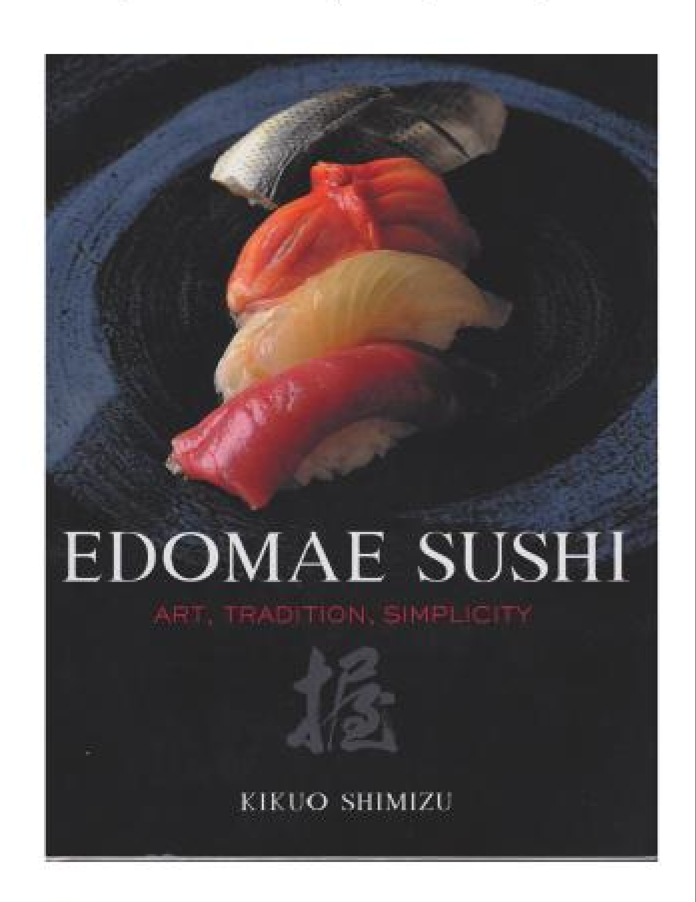
Si l'on veut s'éviter les affres du choix de la carte des sakés, on a la possibilité de goûter le "saké du jour" à 6 euros le verre quitte à demander conseil aux charmantes serveuses pour en essayer d'autres. Et pour accompagner cette "boisson des Dieux", car c'est dans ce sens là que ça se passe, un coup d'œil sur le tableau noir suffit. Nous avons trouvé l'agedashi dofu (tofu frit) absolument délicieux, bien chaud dans sa gaine de fécule translucide et surmonté, comme au Japon, de bonite séchée qui semble danser dans le plat. Si le porc grillé au yuzu nous a paru un peu sec, nous avons en revanche apprécié le blanc de poulet frit fourré au shiso et au... brie : une vraie trouvaille ! Bon point également pour la sériole grillée au yuzu épicé, un poisson très populaire au Japon mais curieusement assez rare en France alors qu'on en pêche paraît-il de très belles en Méditerranée. Enfin, ne faites pas comme nous en partageant une crème brûlée au thé grillé : prenez-en une chacun !

Unaseï, 45 rue de Richelieu, Paris 1er.

T. 01 42 96 26 60. Mieux vaut réserver.

F. sam et dim.

Edomae sushi
Art, tradition, simplicity



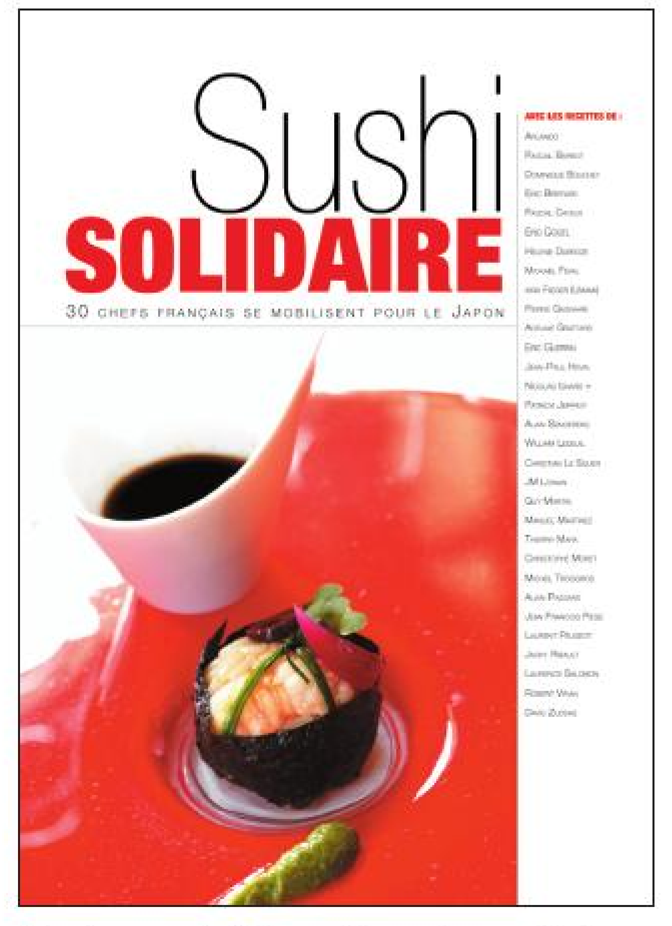
La technique vient avec la répétition, explique Kikuo Shimizu qui sait de quoi il parle puisqu'il est chef sushi à Tokyo depuis 1955 ! Aujourd'hui encore, affirme-t-il, je continue d'apprendre tous les jours car chaque poisson est différent.

Tout au long de cet ouvrage magnifiquement illustré, Maître Shimizu donne sa vision personnelle du sushi tel qu'il a été inventé, au XIXe siècle, au bord de la baie d'Edo, l'ancien nom de Tokyo.

Comment faire un bon riz à sushi, comment mariner le thon, comment préparer l'anguille de mer, à quel moment de l'année tel poisson est-il le meilleur… Le chef passe en revue toutes les techniques qu'il utilise dans son célèbre restaurant d'Akasaka, expliquant à chaque fois pour quelles raisons on agit ainsi. Bien plus qu'un livre de cuisine, cet ouvrage, empreint de sincérité et de modestie, est non seulement un véritable traité de philosophie « sushiesque » mais c'est aussi un formidable révélateur de l'âme japonaise.

Edomae sushi de Kikuo Shimizu (en anglais). Kodansha International, 112 p. 27€.

Sushi solidaire



Sollicités par Wasabi pour cet ouvrage collectif une trentaine de grands chefs français ont accepté d'apporter leur contribution sachant que tous les bénéfices du livre seront versés à des associations venant en aide aux victimes du tsunami de mars dernier.

Le point commun de tous ces chefs : une même passion pour le Japon et sa culture même s'ils n'utilisent pas, ou très peu, d'ingrédients japonais dans leur cuisine. Tous y sont allés au moins une fois et certains, comme Pierre Gagnaire, y ont même ouvert des restaurants.

Chacun a bien voulu imaginer, pour le livre, un sushi (ou un maki) original et en donner la recette. Le résultat : un ouvrage unique et fourmillant de bonnes idées, presque toutes faciles à réaliser à la maison : sushi de dorade marinée au citron signé Thierry Marx (Le Mandarin Oriental), sushi « légumier » inventé par Alain Passard (L'Arpège) ou encore sushi en chocolat signé Jean-Paul Hévin.

Si certains chefs sont restés relativement proches de la tradition en utilisant comme base du riz et du poisson (c'est le cas d'Alain Senderens, de Pierre Gagnaire ou de Jean-François Piège), d'autres ont pris plus de liberté. Ainsi, par exemple, Eric Coisel (restaurant Prunier à Paris) a créé un sushi polenta/caviar et Laurence Salomon (restaurant Nature et saveur à Annecy), un maki aux fraises et au chèvre frais.

En offrant ce livre comme cadeau de Noël à vos amis, non seulement vous leur ferez plaisir mais vous ferez vous aussi une action de solidarité envers les victimes du tsunami.

Sushi solidaire, Editions Thema Press. 25 €. A commander sur www.wasabi.fr



LA CUISINE JAPONAISE EST UN JEU D'ENFANT

Hugo Yoshikawa, dessinateur de manga, et Daizo Hashida, cuisinier, se sont associés pour proposer aux lecteurs de Wasabi des recettes de cuisine japonaise très simples à réaliser

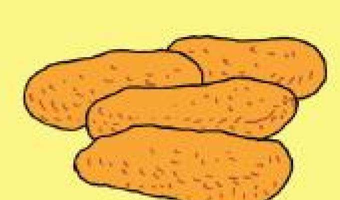
Nous commençons avec le :

KATSUDON

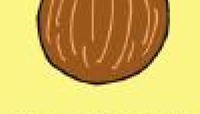
PORC PANÉ AUX ŒUFS

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

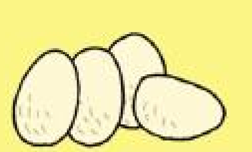




4 tonkatsu



un oignon



4 œufs

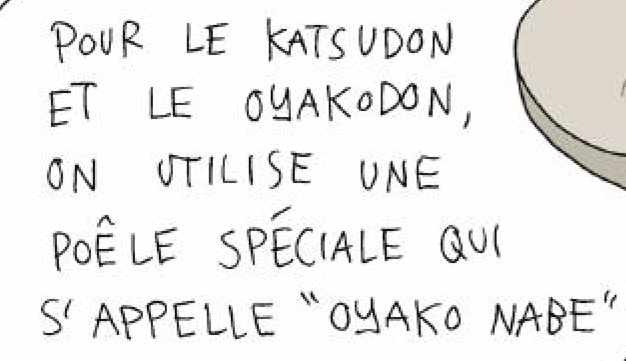




4 bols de riz



dashi au shoyu (600ml)









1. Découpe l'oignon en lamelles

2. Réchauffe dans une petite poêle (15-20cm) 150ml de dashi et porte à ébulition

3. Jette-z-y un quart de l'oignon et fais dorer (environ 5mn)

4. Coupe les filets de porc en tranches d'environ 2cm de large

5. Une fois l'oignon cuit, baisse le feu et place le tonkatsu dans la poêle

6. Bats deux œufs dans un bol

7. Verse l'œuf battu dans la poêle

8. Fais glisser l'ensemble sur le bol de riz

9. Tu peux émietter de l'algue nori et ajouter un peu de ciboule pour donner encore plus de goût

Wasabi lance le site meilleursrestaurantsjaponais.com

EN 2009, WASABI PUBLIAIT « ITADAKIMASU », LE PREMIER GUIDE DES « VRAIS » RESTAURANTS JAPONAIS EN FRANCE ET EN EUROPE. L'OUVERTURE, QUASIMENT CHAQUE SEMAINE, DE NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS DE QUALITÉ, NOUS A INCITÉS À CRÉER UN SITE VOUS INFORMANT EN TEMPS RÉEL DES CRÉATIONS LES PLUS RÉCENTES

Par Patrick **MANASSON**



Depuis le 1er juillet dernier, il suffit de taper www.meilleursrestaurantsjaponais.com (ou www.bestjapaneserestaurants.com) pour avoir accès, gratuitement, à plus de 500 restaurants testés et commentés par Wasabi non seulement en France mais dans la plupart des pays européens.

Si, par exemple, vous passez un week-end à Milan, Meilleursrestaurantsjaponais.com ne vous proposera pas moins de 7 restaurants japonais tous dûment essayés et commentés. Idem pour Bruxelles (4), Madrid (6), Oslo (4), Moscou (7)… et 10 autres grandes villes européennes.

La France est de loin le pays le mieux représenté et notamment Paris qui, avec près de 150 restaurants classés par arrondissements et par spécialités, est la ville européenne la plus gâtée en matière de gastronomie nipponne.

Conçu pour être consultable facilement lorsqu'on se trouve dans une ville qui n'est pas la sienne, le site propose, pour chaque ville, une sélection des meilleurs restaurants japonais tous repérés sur une carte Google Maps. L'internaute trouvera, pour chaque établissement, quelques exemples de menus ainsi que des photos de plats et/ou d'ambiance.



Athènes, Zurich, Paris... Wasabi a écumé les meilleurs Japonais d'Europe.





Récemment découvert par la rédaction, Qui Plume la lune, sert une cuisine d'inspiration japonaise.

Grâce à un système de traduction intégré, les commentaires sont disponibles instantanément dans presque toutes les langues.
Plusieurs rubriques fort utiles complètent cet annuaire : une présentation générale de la cuisine japonaise, un blog sur les tout derniers restaurants découverts par la rédaction ainsi qu'une « bibliothèque » recensant les principaux ouvrages consacrés à la gastronomie nipponne.
D'autres rubriques pratiques viendront peu à peu s'ajouter au site dont nous espérons qu'il vous aidera à repérer les « bons » japonais, c'est-à-dire ceux qui ne trichent ni avec la qualité des produits ni avec les techniques de préparation.
Nous n'avons pas voulu, pour autant, nous limiter aux restaurants traditionnels ou à ceux tenus exclusivement par des Japonais. La cuisine étant un art vivant, qui évolue sans cesse, nous référençons sur le site quelques restaurants moins conventionnels comme ceux proposant une cuisine française « d'inspiration » japonaise, soit parce que le chef est japonais, soit parce que les ingrédients utilisés le sont en partie.
Vous pouvez, vous aussi, contribuer à enrichir le site en nous faisant partager vos coups de cœur ou en postant vos commentaires et vos réactions à nos critiques. ■

www.meilleursrestaurantsjaponais.com et www.bestjapaneserestaurants.com

Moi, Xavier, chef sushi français…



Xavier et son épouse jouant, pour une fois, les clients..

D'AUCUNS PRÉTENDENT QUE SEUL UN JAPONAIS PEUT ÊTRE UN VRAI MAÎTRE SUSHI. APRÈS UN LONG APPRENTISSAGE DONT PLUSIEURS MOIS AU JAPON, XAVIER PENSEC A POURTANT OUVERT SA SUSHIYA À BREST ET COMPTE, PARMI SA CLIENTÈLE, DE NOMBREUX JAPONAIS…

Par Patrick **MANASSON**

J'ai toujours été passionné par la mer. Avant de m'intéresser aux sushi, j'habitais une petite maison face à la mer en Bretagne et je partais tous les matins sur ma planche de surf. Et puis un jour, j'ai fait ce rêve très étrange : je suis assis sur la plage lorsque, soudain, je me sens attiré par l'océan. Je rentre dans l'eau et je crie : vite, il faut le sauver ! C'était un poisson emprisonné dans un filet. Au moment où je le libère, le poisson s'adresse à moi et me dit 2 choses : tu dois utiliser le talent que tu as dans tes mains mais il faut aussi que tu apprennes à connaître tes limites. J'ai pris cela comme un signe : peu de temps après, j'ai vendu ma maison et je suis parti à Tokyo avec la ferme intention d'apprendre le métier de chef sushi.

Je me suis aussitôt inscrit dans une école de sushi pour étrangers. J'y suis resté 3 semaines ce qui était à peine suffisant pour apprendre le b.a.-ba. Puis, j'ai réussi à convaincre 2 chefs sushi de me donner des cours à domicile et j'ai commencé à travailler les techniques de sushi mais au bout de deux mois, j'étais toujours débutant. Du reste, même aujourd'hui, après 4 ans de pratique, je me considère toujours en apprentissage.

Quand je suis rentré en France, j'ai décidé de compléter ma formation auprès de chefs japonais confirmés. J'ai eu la chance d'être accepté comme stagiaire d'abord au Meiji, auprès du chef Hitoshi Saito, puis chez Comme des poissons avec M. Kino. Tous deux ont été de très bons maîtres et même si je passais surtout mon temps à gratter le poisson et à faire la plonge, ils me permettaient de les regarder travailler et c'est comme cela que j'ai appris le plus. Je leur suis très reconnaissant de m'avoir accueilli car je sais à quel point c'est difficile, pour un Japonais, d'avoir en permanence à côté de lui un débutant qui ne parle même pas japonais…

Six mois après avoir entamé mon apprentissage, je ne me sentais pas vraiment prêt à me

Adresse

Hinoki,
6 Rue des 11 Martyrs,
29200 Brest.
T. : 02 98 43 23 68

lancer comme chef sushi mais soutenu par ma compagne japonaise (rencontrée lors de mon séjour là-bas), j'ai décidé d'ouvrir mon restaurant à Brest. Elle avait pourtant quelques doutes au début car, ayant visité les étals de poissonniers, elle était catastrophée par la mauvaise qualité des poissons proposés comparés à ceux qu'on trouve au Japon.
Très vite, j'ai compris qu'il serait difficile de faire ici des sushi « comme au Japon » et que, d'ailleurs, cela n'était pas souhaitable. Ma femme elle-même m'a fait comprendre que l'esprit du sushi, c'est davantage travailler avec des produits locaux que tout importer du Japon. « Le sushi, m'a-t-elle dit un jour, c'est comprendre le goût de l'océan près duquel on habite ».
Mais il n'y a pas que la question du produit qui compte dans la qualité des sushi. D'une façon générale, on peut dire que les Français n'ont pas le même degré d'exigence que les Japonais. Alors que le Français agit de manière très cérébrale, avec son ego, le Japonais est d'abord dans l'écoute, le ressenti. Ca fait toute la différence !
Si je devais résumer d'un mot la première qualité d'un chef sushi, qu'il soit français ou japonais, je dirais que c'est la sincérité. Or dans la plupart des restaurants, en France, le sushi, c'est d'abord un business, un concept. Ce n'est pas la voie que j'ai choisie. Même si cela me prend plus de temps, je vais chaque matin, moi-même, chercher mon poisson que je sélectionne pièce par pièce et toujours en fonction de la saison. De même, pour le riz, je fais attention à chaque détail : le temps de cuisson bien sûr, mais aussi la qualité du vinaigre de riz, celle du récipient dans lequel je fais le mélange et, aussi la température à laquelle je le sers. Au bout de 4 ans, je commence tout juste à savoir le faire…
Mon objectif n'est pas de devenir un maître mais d'essayer de m'améliorer petit à petit et de savoir que mes clients, même s'ils sont japonais, apprécient mon travail. ■

Chef Sushi : une méthode franco-japonaise

C'est en janvier 2009 qu'est née, à l'initiative de Wasabi, Chef-sushi, la première école de sushi en France. Patrick Duval, son directeur, explique comment il a mis au point, avec Kiyoshi Aiba, responsables des cours, une méthode spécifiquement conçue pour des « élèves » français.



Faire sentir plutôt qu'expliquer

Les Japonais se méfient des mots. C'est pourquoi, au Japon, l'apprentissage de toute discipline passe davantage par l'observation que par la parole. Un aspirant chef sushi passera plusieurs années à regarder le Maître travailler, jusqu'à ce que celui-ci lui témoigne assez de confiance pour le laisser « toucher » le poisson. Dans nos cours, nous essayons, nous aussi de privilégier l'observation même si nous laissons tout de suite l'élève essayer par lui-même. Ainsi, pour le cours que nous appelons « les bases », le chef montre sur différents poissons la technique typiquement japonaise appelée san mai oroshi (découpe en 3 parties) et chacun essaie ensuite de reproduire les mêmes gestes sur une daurade. Le résultat de la première découpe n'est pas forcément très professionnel mais ce qui importe c'est que l'élève « sente » le mouvement.

Apprendre en s'amusant

Contrairement aux Japonais, les Français n'aiment pas répéter indéfiniment les mêmes gestes pour arriver à les maîtriser. Très vite, ils s'ennuient et, pour éviter la répétition, changent, interprètent, bref s'éloignent inexorablement de la technique de base. Ils apprennent en revanche beaucoup mieux lorsque l'apprentissage ressemble à un jeu et que l'on varie les exercices. C'est pourquoi nous essayons de ne pas passer plus de 10 minutes sur le même geste. De même, pour éviter toute sensation de répétition, nous introduisons le plus possible de variété pour chaque cours : variété des poissons pour le chirashi et les sushi, variété des techniques pour le maki

La tradition d'abord, l'originalité ensuite

Depuis que les sushi ont fait leur apparition en France, ce plat traditionnel japonais a été quelque peu malmené dans l'Hexagone. Certains n'utilisent pas le riz Japonica, d'autres « oublient » de l'assaisonner avec du vinaigre de riz, d'autres enfin, utilisent des ingrédients aussi peu orthodoxes que les fruits ou le fromage n'oubliant pas, en prime, de tremper le tout dans la sauce sucrée…
Nous n'avons rien contre la créativité mais nous pensons néanmoins qu'avant d'interpréter une technique, il est préférable, dans un premier temps, de l'étudier dans sa version originale. C'est pourquoi nos cours mettent l'accent sur les techniques de base, aussi bien pour les sushi que pour les maki. Nos chefs, tous japonais, ont le souci d'enseigner d'emblée la « bonne » manière de façonner le riz en boulettes ou le rouler dans une algue nori. Après tout, même des génies comme Picasso ou Dali ont eu une formation classique…
www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com



Unagi

Découvrez l'anguille à la japonaise

L'anguille grillée, *unagi* en vo, est, au Japon, ce que le foie gras est à la France : un fleuron de la gastronomie nationale. Dégustée non pas à Noël mais… en plein été !

Par Tinka **Kemptner**

D'un geste chirurgical, Satoshi Tokito, chef es-unagi chez Nodaiwa, ouvre le dos de la bête frétillante, puis la vide d'un geste sûr en quelques secondes avant de plonger à nouveau sa main dans le seau rempli d'anguilles pour répéter ce geste plusieurs dizaines de fois chaque matin. Rue Saint-Honoré, au 272 précisément, coincé entre un magasin de chemises et un coiffeur, se préparent ce que beaucoup considèrent comme les meilleures anguilles hors du Japon.

Cela fait 15 ans que l'annexe de la prestigieuse enseigne japonaise Nodaiwa (Tokyo) convertit les gourmets du parisiens au culte de l'anguille, ou plutôt de l'***unagi*** son nom nippon. Au début, les fidèles étaient presque uniquement des Japonais, touristes ou résidents mais depuis quelques années, les Parisiens se sont à leur tour laissés séduire par cette façon très originale de déguster ce poisson.


いなり名物
やき鳥御土産承ります
伏見稲荷大社

Sitôt ouvert, le poisson est levé en filets et enfilé sur de petites brochettes. Tout va staccato : à midi, il sera servi sous forme de ***kabayaki***, une délicatesse parmi les plus nobles de la gastronomie japonaise. Pour mériter ce nom, il sera d'abord grillé côté peau pour dégraisser, puis cuit vapeur pour s'attendrir, avant d'être nappé d'une sauce sucrée (une sauce dont chaque maison garde jalousement la recette) et grillé de nouveau. Cette dernière étape sera répétée trois à quatre fois, jusqu'à ce que la chair soit caramélisée à point. Le tout sera servi sur un lit de riz blanc, façon ***unadon*** (dans un bol) ou ***unaju*** (dans une boite laquée).



Sushi à l'anguille servi au restaurant Yanase (Päris 15e)

Si le restaurant brûle, sauvez la sauce !

Dans les bons établissements, il va de soi de s'approvisionner en anguilles vivantes (celles de Nodaiwa Paris viennent d'Europe du Nord). Pour savoir si votre ***kabayaki*** frétillait encore le matin même, il suffit de plonger votre nez dans le ***suimono***, le bouillon qui l'accompagne traditionnellement. Si vous y voyez flotter un morceau de foie d'anguille, vous ne vous êtes pas trompé d'endroit : les anguilles préparées à l'avance sont livrées déjà éviscérées... Le plat s'accompagne en général aussi d'une petite coupelle garnie de ***daikon*** (radis blanc) finement râpé. On en avale en petite

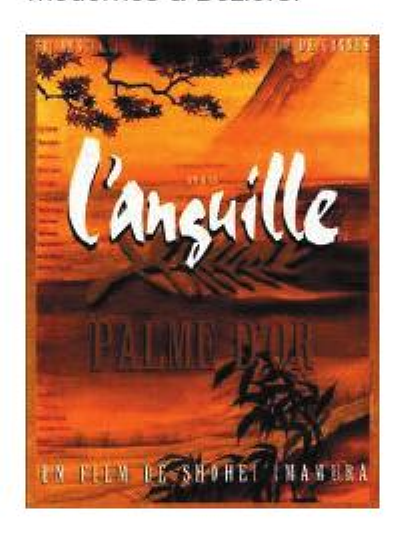


Enfilées sur de fines baguettes, les anguilles seront ensuite passées au grill.

quantité entre chaque bouchée, afin, dit-on, d'équilibrer le palais saturé de lipides par une note de fraîcheur végétale.
Ailleurs, certes, on sait aussi apprécier l'anguille. Dans le Bordelais, on la noie dans du vin, au pays basque on la sert à l'escabèche et en Alsace « au vert », les Anglais la préfèrent ***pickled*** et les Italiens marinée dans du jus d'agrume. Mais personne ne choie ce poisson comme les Japonais, ses premiers consommateurs au monde. Pensez : le plus ancien recueil de poèmes nippon, le ***Manyoshu*** (313-759), le célébrait déjà. Jadis, on l'embrochait sur une fine branche de roseau pour le rôtir au dessus du feu. Au 17e siècle, à l'époque Edo, la recette se peaufine pour devenir celle que l'on connaît aujourd'hui : le ***kabayaki***. Le nappage, à base de sauce soja et de mirin (saké doux utilisé en cuisine), deviendra la fameuse sauce ***taré***, dont chaque restaurant prétend posséder une recette unique. Dans les établissements les plus traditionnels, au Japon, cette sauce se fait en allongeant la sauce de la veille depuis parfois plus d'un siècle… Et si le restaurant brûle, c'est le pot de sauce qu'on devra sauver en priorité. Autre ingrédient inséparable de l'anguille grillée : le ***sanshô***, ou poivre de Sishuan, une épice à mi-chemin entre le poivre et le citron… (voir Wasabi N°26) qu'on saupoudre au dernier moment.
L'appétit des Japonais pour la chair fondante

L'anguille **d'Imamura Shoei**

Nous ne résistons pas à l'occasion qui nous est donnée de rappeler aux cinéphiles que L'Anguille est le titre d'un chef-d'œuvre d'Imamura Shohei qui a obtenu pour ce film sa 2e Palme d'Or à Cannes en 1997 (la première avait récompensé la Ballade de Narayama en 1983). Le film raconte l'histoire d'un homme qui a tué sa femme surprise aux bras de son amant et qui, après avoir purgé sa peine, confie ses états d'âme à… une anguille. Derrière cette étrange trame se cache un film d'une grande profondeur (comme d'ailleurs tous les films d'Imamura) dont on peut lire une brillante analyse sur le site Cadrage.net (http://www.cadrage.net/films/anguille.htm) signée Marc-Jean Filaire, professeur agrégé de Lettres modernes à Béziers.





l'été japonais sans anguille, c'est comme un Noël français sans foie gras. Inconcevable. Tout de même, quelle idée de se gaver d'un poisson aussi gras quand il fait aussi chaud ! C'est vrai qu'en cas de canicule, tout Occidental normalement constitué se ruera plutôt au rayon gaspacho. Mais au Japon, on ne raisonne pas de la même manière. On estime là-bas que les bonnes graisses (oméga 3 !) de l'***unagi*** ainsi que sa richesse en vitamines A, E, B1 et B2 n'ont pas leur pareil pour donner du punch pendant cette période éprouvante (35° à l'ombre est chose courante à Tokyo en juillet-août). Il existe même une journée de l'anguille, (doyo no ushi no hi), aux alentours du 20 juillet (le jour exact change avec le calendrier lunaire). De là à prêter des propriétés aphrodisiaques à la bête il n'y avait qu'un pas. Les mauvaises langues diront que tout cela n'est que pure invention. Le boom estival de l'anguille remonterait à un coup marketing ficelé par les poissonniers de l'époque Edo.
Quoi qu'il en soit, l'anguille façon nipponne est délicieuse toute l'année. Pour

L'anguille en sushi à Paris et à Nice

L'anguille grillée et caramélisée est également délicieuse en sushi ou en maki.
Le tout nouveau Bar à sushi (55 boulevard des Batignolles, Paris 8e) en a fait l'une de ses spécialités et propose l'anguille en cornet (temaki), en rouleau (unagi no hosomaki) ou en sushi. Le chef de ce restaurant, Terutaka Izumi, un ancien de Hanawa, est un vrai spécialiste de l'unagi qu'il prépare de façon traditionnelle à partir d'anguilles vivantes.

A Nice, le chef Keiji Sakaguchi prépare lui aussi ses anguilles lui-même et en régale les clients de son Yuzu Sushi Bar (35 rue du Maréchal Joffre, T. 04 93 85 79 87).

ceux qui aiment leur filet nature, il existe aussi une recette sans nappage, appelée ***shirayaki*** (shira signifie blanc). A noter : la façon d'ouvrir une anguille varie selon les régions. Dans l'ouest du Japon, on l'ouvre par le ventre, dans l'est dans le dos. A l'époque Edo, la méthode ventrale se heurtait à l'idéal samurai qui la réservait au seppuku, plus connu en Occident sous le nom de harakiri. Pour éviter toute association avec cette pratique, les poissonniers se sont mis à ouvrir les anguilles par le dos. Autre variation régionale : dans l'ouest de l'archipel, l'anguille est plus petite et grillée avec sa tête. Sans doute pour que les amateurs puissent lui confesser leur amour les yeux dans les yeux…



Traditionnellement, l'anguille est cuite au feu de bois.

Sardines **kabayaki**

L'anguille étant un poisson difficile à préparer lorsqu'on n'est pas professionnel, nous vous proposons de décliner cette recette avec de la sardine. Préparez une sauce « taré » avec 3 volumes de sauce soja pour un volume de mirin (vous pouvez éventuellement remplacer le mirin par du sucre en poudre). Ecaillez les sardines avec l'ongle de votre pouce puis coupez les têtes. Ouvrez les poissons par le ventre et videz-les. Enfin, ôtez l'arête centrale à la main ou en vous aidant d'un couteau afin d'obtenir des filets. Faites revenir ces filets 1 minute côté peau puis 1 minute côté chair et au dernier moment, verser un peu de sauce taré. Laissez caraméliser légèrement et servez sur un bol de riz blanc.





YUZU, BIWA, UME…

L'Empire des fruits

LA CUISINE JAPONAISE AIME SES FRUITS. TANTÔT AMERS, PARFOIS TRÈS DOUX, ELLE LES DÉCLINE À TOUTES LES SAUCES. MARIÉ AU SHOYU, LE YUZU, FAIT MERVEILLE POUR LES MARINADES TANDIS QUE L'UMEBOSHI APPORTE UNE TOUCHE ACIDULÉE À TOUS LES BENTOS SERVIS SUR L'ARCHIPEL. ENFIN, LE BIWA, ENCORE PEU CONNU EN OCCIDENT, EST SANS DOUTE L'UN DES FRUITS LES PLUS SUBTILS QU'ON PUISSE DÉGUSTER…

Par Johann **FLEURY**

La cueillette de yuzu au Japon.

Yuzu, kabosu, sudachi, biwa, ume… Vous avez sûrement déjà goûté un ou plusieurs de ces fruits. Parfois sans même le savoir. En bouillon dans un restaurant japonais, dans une pâtisserie signée Pierre Hermé ou encore dans le pot au feu de Kei Kobayashi, la nouvelle coqueluche parisienne de la gastronomie franco-nipponne parisienne.

Passionné d'agrumes de tous horizons, Michel Bachès, est le seul dans l'hexagone à cultiver, et ce depuis plus de trente ans, « ces trésors aux saveurs de l'Orient ».

« Le yuzu est un arbre très populaire au Japon, présent dans l'archipel depuis plus de 1000 ans », explique Michel Bachès. Cet hybride de mandarine sauvage et de citrus ichangesis est incontestablement le roi des fruits japonais et sans doute, également, celui qui fait le plus parler de lui en Occident aujourd'hui. Si c'est en Chine et au Tibet que le yuzu est né, c'est au Japon et en Corée (sous le nom de yuba) qu'il est aujourd'hui le plus cultivé. Introduit au pays du soleil levant par la dynastie Tang, il est très résistant pour un agrume et peut supporter des températures allant jusque -12° à l'âge adulte.

Le goût de cet agrume associe le cédrat, le citron, le pamplemousse et la mandarine. Sa couleur oscille du jaune au vert et sa taille est plutôt celle d'une grosse orange avec une peau très grumeleuse. Acidulé, il apporte une touche parfumée dans toute la cuisine japonaise. Par exemple, on le retrouve dans la célèbre sauce ponzu pour les viandes et poissons, dans les gâteaux ou encore en thé. Les Coréens en font une marmelade qu'il suffit, ensuite, de dissoudre dans de l'eau chaude pour obtenir une délicate infusion. Au Japon, on ne consomme pas la chair du yuzu, beaucoup trop acide, mais son zeste constitue un condiment extraordinairement puissant. Il se décline aussi en liqueur et aromatise même certaines bières comme la finlandaise Iki. Plus inattendu : son utilisation dans le domaine des produits de beauté connaît ces derniers temps un véritable boom. La très française maison Caron n'a pas hésité à donner le nom de Yuzu Man à sa dernière création espérant créer ainsi rien moins que « le

parfum d'un homme nouveau, en équilibre entre l'Orient et l'Occident ».
C'est que son arôme dégage un parfum incomparable. « Je suis Japonais alors le yuzu, je l'utilise partout comme à la maison », reconnaît Kei Kobayashi. Après avoir fait ses armes auprès d'Alain Ducasse, il vient d'ouvrir son restaurant le Kei dans le Ier arrondissement de Paris. Cet aventurier du goût ose tous les mariages : le pot-au-feu au yuzu, le foie-gras au yuzu. « Je suis en train de travailler sur un gâteau aux marrons et au yuzu. » Intégrer le yuzu dans le Mont-Blanc, un gâteau très traditionnel, est un pari qu'il fallait oser...
Dans son restaurant, Kei élabore une cuisine française mais fortement influencée par son « goût japonais » dont les fruits sont partie intégrante. Le yuzu arrive largement en tête de ses ingrédients fétiches. « Cet agrume apporte une note poivrée, épicée aux plats. Mais s'il me plait tant c'est sans doute avant tout parce que c'est le parfum de mon pays… » sourit-il.

Un arbre à yuzu cultivé par Michel Bachès.



Entre amertume et fraîcheur

« Ce qui est bien avec les agrumes japonais c'est qu'ils sont simples d'utilisation et que, pour la plupart d'entre eux, on peut manger la peau, explique Antoine Heera, chef du Chamarré Montmartre et du Moulin de la Galette à Paris. Ce grand chef d'origine créole ne prend même plus la peine d'indiquer sur la carte les agrumes qu'il emploie dans ses plats car, dit-il, « j'en mets tout le temps et partout. Je les ai intégrés sous de multiples formes. Dans les plats mais aussi en infusion, en décoction. Je fais mes currys verts avec la feuille. Cela donne un petit goût herbacé que j'aime beaucoup. Je parfume des bouillons. Avec les pulpes, je fais des coulis. Je les utilise en condiments, mousselines, sorbets, macarons... » Une vraie histoire d'amour ! « Le yuzu c'est l'équilibre parfait entre le citron et la mandarine, la balance entre l'amertume et la fraicheur. Quant à la liqueur de yuzu on peut la comparer à certains vins allemands au goût floral et légèrement acide. »
A l'image de sa cuisine, les agrumes utilisés par Antoine Heera « invitent au voyage. J'ai eu l'occasion d'aller trois fois au Japon, le berceau



Dans le yuzu, on ne mange ni la chair ni les pepins.

Les Japonaises utilisent aussi le yuzu en savon ou en lait corporel



Bénédicte et Michel Bachès.

de ces agrumes d'exception (j'utilise le yuzu mais également d'autres agrumes japonais comme le sudachi, le kabosu et l'hanamatsu, entre autres) et j'ai été frappé par la finesse de la cuisine. Depuis, je recrute beaucoup de Japonais (6 au Chamarré Montmartre dont le second et 4 au Moulin). Je trouve qu'au Japon, ils ont un sens inné de l'équilibre entre fraicheur, goûts et couleurs. »

Yuzu du diable et yuzu-fleur

Dans les jardins de Michel et Bénédicte Bachès, ces passionnés cultivent des agrumes de toutes les origines depuis trente ans. Leurs premiers yuzus ? Ils les ont rapporté du Japon. Tout comme le sudachi, ce citron très vert qui s'utilise surtout avec le poisson et les crustacés ou le kabosu très populaire sur l'île de Kyushu essentiellement utilisé en vinaigre ou marmelade.

Outre le yuzu classique, les Bachès cultivent deux variétés moins connues : le Oni yuzu ou yuzu du diable qui a une pulpe juteuse et possède une légère amertume proche du pomelo, précise Michel Bachès. Et le Hana yuzu, le yuzu-fleur, un tout petit fruit proche du sudachi dont les fleurs sont utilisées pour marquer la saison dans les plats.

La forte teneur en vitamine C du yuzu en fait également un aliment médicinal très apprécié l'hiver. Sous forme de sirop et dilué dans l'eau chaude, il soigne les rhumes et autres maux de gorge. Sous forme d'huile essentielle, le yuzu purifie la peau. Les Japonaises l'utilisent sous forme de savon et de lait corporel. La tradition populaire leur suggère de prendre un bain de yuzu en plongeant les fruits directement dans l'eau chaude au moment du solstice d'hiver. Afin de bénéficier de la vigueur du fruit. Aujourd'hui encore et à travers tout le Japon, des ryokans proposent couramment un bain au yuzu. Situé tout près de Kyoto, le plus célèbre d'entre eux porte même le nom du fruit : Yuzuyaryokan.



La forme du biwa, l'instrument, rappelle celle du fruit.

Délicat biwa

Ce fruit porte le même nom qu'un instrument de musique japonais très ancien. Le biwa a souvent été mentionné dans la littérature chinoise ancienne comme par exemple dans les poèmes de Li Bai. Il faut dire que ce fruit est tout un art. A l'image de sa culture fine et délicate.

Le biwa est une sorte de nèfle. Sous ses allures d'abricot, sa forme est plutôt ronde mais peut parfois prendre l'apparence d'une petite poire. Sa saveur se définit entre la pêche, le citron et la mangue. Il pousse généralement sur l'île de Kyushu, au sud de l'archipel.

Avant de devenir fruit, le biwa est une fleur. Son doux parfum se répand jusqu'aux premiers jours du printemps. Afin de le protéger et de



Le biwa est une sorte de nèfle.

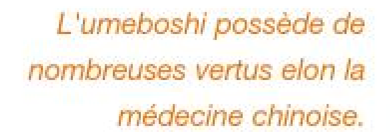
lui permettre d'atteindre, à son rythme, la maturité nécessaire, chaque fruit est enveloppé sur l'arbre individuellement. Ainsi il se gorge de plus de jus.
Originaire de la Chine du Sud-Est, le biwa a été introduit au Japon il y a plus de 1000 ans. Tout juste cueilli de l'arbre, on peut le déguster. Il doit être pelé, puis il suffit de mordre dedans : un vrai délice. Mais attention aux cinq noyaux tendres qu'il contient, ils pourraient vous laisser un goût amer.

“La saisonnalité du biwa en fait un mets d'exception et de convoitise.”

La saisonnalité du biwa en fait un mets d'exception et de convoitise. Lorsque l'heure du biwa sonne dans les rayons d'Isetan, luxueux grand magasin du quartier d'affaires de Shinjuku à Tokyo, le moment est sacré. L'écrin n'est pas celui d'un bijou mais bien celui du petit fruit à la peau de pêche. Rien n'est trop beau pour lui. Pas même la note. Pourtant salée. Comptez 450 yens les six petits fruits. Mais le miel de ce fruit vous promet l'exception.

Ume

La prune japonaise ou ume est le fruit d'un arbre appelé l'abricotier du Japon qui est un peu intermédiaire entre le prunier et l'abricotier occidental. Il était - et est toujours - beaucoup représenté dans les arts chinois. Au Japon, sa beauté délicate est surtout appréciée au moment de sa floraison qui précède de deux mois celle des cerisiers et fait, elle aussi l'objet de sorties en famille pour observer l'éclosion des jolies petites fleurs (le ohanami, littéralement : regarder les fleurs) et méditer sur l'impermanence de toute chose et notamment de la beauté.
La prune japonaise est acide et très peu sucrée. Elle sert à la fabrication des umeboshi ces fameuses « prunes salées » que l'on commence à trouver en Europe. Les Japonais en mettent un peu partout et notamment dans les onigiri, ces boule de riz entourées d'une algue nori que l'on avale pour calmer une petite fringale. Au Japon, l'extrait d'ume est un arôme standard pour les sirops ou les bonbons. On la trouve aussi dans le vinaigre. Mais ce qui fait la réputation de l'ume reste la liqueur que l'on obtient en laissant mariner ce fruit dans le saké (voir notre reportage dans Wasabi n°xxx). Le « umeshu », la liqueur de ume, est extrêmement populaire dans les restaurants traditionnels japonais. Généralement servie avec des glaçons ou du soda.
Dans la médecine traditionnelle chinoise la prune japonaise est employée pour lutter contre les parasites et les ulcères. Elle serait également bénéfique pour le système digestif et le cœur.



L'umeboshi possède de nombreuses vertus elon la médecine chinoise.



Où trouver du yuzu en France :

Chez Michel Bachès, Mas Bachès.
Tél. 04 68 96 42 91.
Agrumes, comment les choisir et les cultiver facilement ? Michel et Bénédicte Bachès, Editions Ulmer.

Et sous forme de jus ou de sauces sur les sites :
www.satsuki.fr, www.kioko.fr, www.nishikidori-market.com

Shu : les fruits en liqueurs

Au Japon, on aime boire des alcools de fruits confectionnés à partir de prunes, de yuzu, de biwa ou encore d'abricots macérées dans de l'alcool de riz, pomme de terre et autres céréales, le Shochu. Ces boissons, notamment celle à base d'alcool de prunes, le « umeshu » est très populaire dans tout l'archipel. Il se boit sec, avec des glaçons ou avec du soda.

Il est de moins en moins rare de pouvoir déguster du yuzushu dans les restaurants japonais en France comme au Yuzu sushi bar de Nice qui a carrément pris le nom de l'agrume et propose, en apéritif, une sorte de « Kir » au yuzu associé à un vin blanc moelleux. Le umeshu est également disponible dans des épiceries asiatiques de la capitale.

Satomi Honda habite le quartier de Ueno, au Nord-Est de Tokyo. Comme beaucoup de japonaises, elle prépare elle-même ses alcools de fruits. Elle a bien voulu nous dévoiler sa recette maison du umeshu.

Ingrédients.

- 1 kg de Aoume (Ume bleu, sorte de prunes japonaises)
- 700 g de sucre cristallisé
- 1,8 litre de Shôchû (40°)
- Un bocal stérilisé

- Lavez les prunes soigneusement avec de l'eau et les laisser tremper deux heures pour ôter l'amertume.
- Essuyez les avec un torchon et enlever ses tiges avec un pique en bois.
- Dans un bocal stérilisé, mettre les prunes et le sucre tour a tour. Versez le Shôchû.

Gardez le tout dans un endroit sombre et frais. Idéalement une cave. De temps en temps, n'hésitez pas à remuer le bocal pour que les prunes s'imprègnent bien du sucre. Au bout de six mois, le parfum est léger. Après une année, le goût sera plus corsé. Plus vous attendrez, plus votre umeshu parviendra à maturité.

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ EGALEMENT VOUS Y ABONNER OU OBTENIR D'ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.

1er arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) 01 47 03 94 38
18 rue Thérèse

AKI 01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne

L'ARC 01 49 27 92 67
29 rue d'Argenteuil

ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI
8-12, rue Bertin Poirée 01 44 76 06 06

BOULANGERIE AKI 01 40 15 63 38
16 rue Sainte Anne

COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS) 01 42 60 20 85
45 rue Sainte-Anne

DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 96 09 32
11, rue Villedo

EBISU 01 42 61 05 90
19, rue St Roch

EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré

FAMILY MARKET (ÉPICERIE) 01 42 61 06 39
32 rue St-Roch

FOUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch

FOUJITA 2 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet

HELLO SUSHI 01 42 96 37 27
43, rue St Anne

HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne

HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré

JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel

KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 01 42 92 01 69
30 rue Saint-Roch

KILALA 01 47 03 35 57
7, rue des Moulins

KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor

KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne

KUNITORAYA 01 47 03 07 74
5 rue Villedo

K MART (ÉPICERIE) 01 58 62 48 74
6-8 rue Sainte Anne

LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne

LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,

MATSUDA 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch

MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu

MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec

MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova

NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne

NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré

OFFICE DU TOURISME JAPONAIS
4 rue Ventadour 01 42 96 20 29

SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs

SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré

SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne

SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs

TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière

TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin

VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne

YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne

YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne

YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne

ZEN 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS) 01 42 66 69 05
21 rue d'Antin

ACE OPERA (ÉPICERIE) 01 40 07 93 57
43 rue Saint-Augustin

ACE MART (ÉPICERIE) 01 42 97 56 80
63 rue Ste-Anne

AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu

BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin

CHEZ MIKI 01 42 96 04 88
5 rue de Louvois

COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau

DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu

EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens

HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais

JUJIYA (ÉPICERIE) 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne

KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois

KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin

KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs

KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne

KYOTORI 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais

MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo

MICHI 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne

MOMIDJI 01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre

OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière

OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin

TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre

TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs

VOYAGES A LA CARTE 01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne

YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais

YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais

TAÉKO 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)

SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne

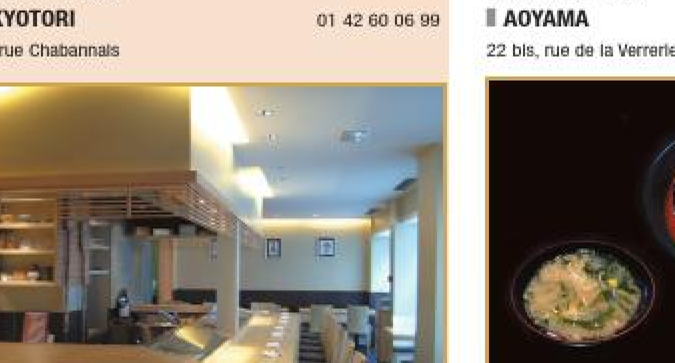
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

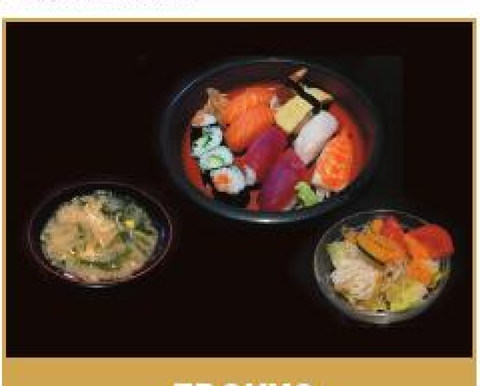
4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives

ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce

AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie





Shu : les fruits en liqueurs

Au Japon, on aime boire des alcools de fruits confectionnés à partir de prunes, de yuzu, de biwa ou encore d'abricots macérées dans de l'alcool de riz, pomme de terre et autres céréales, le Shochu. Ces boissons, notamment celle à base d'alcool de prunes, le « umeshu » est très populaire dans tout l'archipel. Il se boit sec, avec des glaçons ou avec du soda.

Il est de moins en moins rare de pouvoir déguster du yuzushu dans les restaurants japonais en France comme au Yuzu sushi bar de Nice qui a carrément pris le nom de l'agrume et propose, en apéritif, une sorte de « Kir » au yuzu associé à un vin blanc moelleux. Le umeshu est également disponible dans des épiceries asiatiques de la capitale.

Satomi Honda habite le quartier de Ueno, au Nord-Est de Tokyo. Comme beaucoup de japonaises, elle prépare elle-même ses alcools de fruits. Elle a bien voulu nous dévoiler sa recette maison du umeshu.

Ingrédients.

- 1 kg de Aoume (Ume bleu, sorte de prunes japonaises)
- 700 g de sucre cristallisé
- 1,8 litre de Shôchû (40°)
- Un bocal stérilisé

- Lavez les prunes soigneusement avec de l'eau et les laisser tremper deux heures pour ôter l'amertume.
- Essuyez les avec un torchon et enlever ses tiges avec un pique en bois.
- Dans un bocal stérilisé, mettre les prunes et le sucre tour a tour. Versez le Shôchû.

Gardez le tout dans un endroit sombre et frais. Idéalement une cave. De temps en temps, n'hésitez pas à remuer le bocal pour que les prunes s'imprègnent bien du sucre. Au bout de six mois, le parfum est léger. Après une année, le goût sera plus corsé. Plus vous attendrez, plus votre umeshu parviendra à maturité.

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ EGALEMENT VOUS Y ABONNER OU OBTENIR D'ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.

1er arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) 01 47 03 94 38
18 rue Thérèse

AKI 01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne

L'ARC 01 49 27 92 67
29 rue d'Argenteuil

ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI
8-12, rue Bertin Poirée 01 44 76 06 06

BOULANGERIE AKI 01 40 15 63 38
16 rue Sainte Anne

COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS) 01 42 60 20 85
45 rue Sainte-Anne

DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 96 09 32
11, rue Villedo

EBISU 01 42 61 05 90
19, rue St Roch

EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré

FAMILY MARKET (ÉPICERIE) 01 42 61 06 39
32 rue St-Roch

FOUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch

FOUJITA 2 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet

HELLO SUSHI 01 42 96 37 27
43, rue St Anne

HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne

HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré

JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel

KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 01 42 92 01 69
30 rue Saint-Roch

KILALA 01 47 03 35 57
7, rue des Moulins

KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor

KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne

KUNITORAYA 01 47 03 07 74
5 rue Villedo

K MART (ÉPICERIE) 01 58 62 48 74
6-8 rue Sainte Anne

LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne

LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,

MATSUDA 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch

MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu

MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec

MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova

NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne

NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré

OFFICE DU TOURISME JAPONAIS
4 rue Ventadour 01 42 96 20 29

SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs

SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré

SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne

SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs

TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière

TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin

VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne

YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne

YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne

YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne

ZEN 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS) 01 42 66 69 05
21 rue d'Antin

ACE OPERA (ÉPICERIE) 01 40 07 93 57
43 rue Saint-Augustin

ACE MART (ÉPICERIE) 01 42 97 56 80
63 rue Ste-Anne

AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu

BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin

CHEZ MIKI 01 42 96 04 88
5 rue de Louvois

COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau

DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu

EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens

HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais

JUJIYA (ÉPICERIE) 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne

KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois

KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin

KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs

KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne

KYOTORI 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais

MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo

MICHI 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne

MOMIDJI 01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre

OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière

OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin

TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre

TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs

VOYAGES A LA CARTE 01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne

YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais

YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais

TAÉKO 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)

SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne

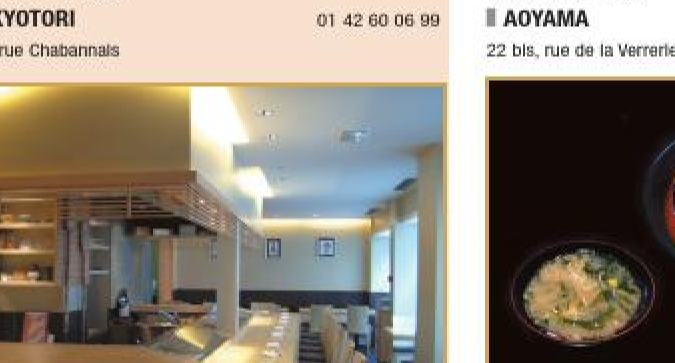
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

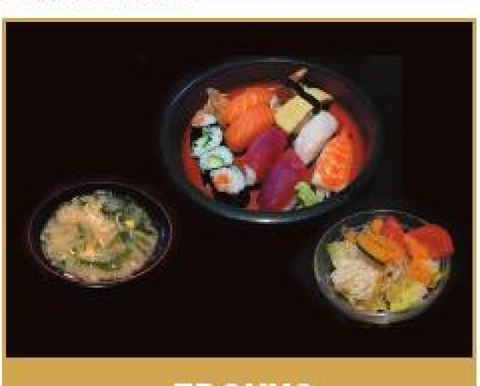
4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives

ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce

AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie





BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards

IKAT (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 53 34
36 rue François Miron

ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans

KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe

KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie

KUROCHIKU (OBJETS JAPONAIS) 01 42 77 44 83
50 rue de l'Hôtel de ville

MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée

MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS) 01 42 78 23 11
1 Impasse Guéménée

SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol

LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple

SUSHI PARADIS 01 42 78 98 83
7, rue François Miron

TAKAOKA 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville

TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

5e arrondissement

ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève

EDOGAWA 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard

INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise

LENGUÉ 01 46 33 75 10
31 rue de la Parcheminerie

SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques

SOLA 01 43 29 59 04
12 rue de l'Hôtel-Colbert

YOULIN 01 43 26 05 32
3 rue Valette

6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet

ITADAKI 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince

HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie

JAPOTORI 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince

KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy

KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince

MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide

OTO OTO 01 42 22 21 56
6, rue du Sabot

SHU 01 46 34 25 88
8 rue Suger

SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine

TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse

TOKYOTORI 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince

TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux

YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit

YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux

ARIDO 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle

MAISON DU SUSHI 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet

MATSURI 01 45 51 24 24
74 rue du bac

MIYAKO 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université

YUZU 01 47 05 28 84
33 rue de Bellechasse

8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V

LE BAR A SUSHI (NOUVEAU) 01 45 22 43 55
55 bd des Batignolles

CHAJIN (THÉ JAPONAIS) 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier

HANAWA 01 56 62 70 70
26 rue Bayard

HYOTAN 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois

TAISHO KEN LAMEN 01 45 61 09 79
27, rue du Colisée

JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie

Kadoya

Spécialité de ramen et de gyoza

28, Rue Sainte-Anne, Paris 1er

Tél. : 01 49 26 09 82



KAKYO 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron

KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule

KIYOMIZU 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule

KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz

NEW KYOTO 01 53 04 07 90
6, rue Corvetto

KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly

MATSURI 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf

NAKA 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu

OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré

PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes

SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome

YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie

YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly

9e arrondissement

CAFÉ PENINSULE 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert

FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier

HOTARU 01 48 78 33 74
18 rue Rodier

IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette

KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette

KIKU 01 44 83 02 30
56 rue Richer

KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart

MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon

MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle

SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière

SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge

SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue

TOKKI 01 45 23 13 80
10 rue de la Boule rouge

TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy

YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

10e arrondissement

ESPACE JAPON 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy



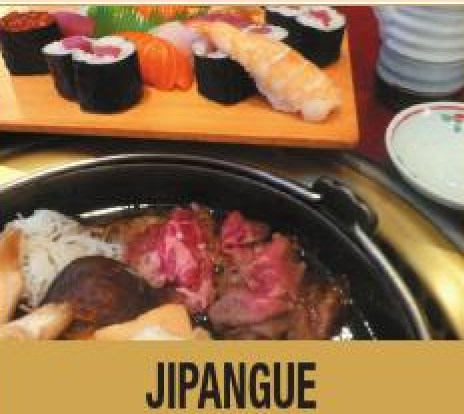
NODAIWA

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées, une tradition japonaise

272, rue Saint-Honoré 75001 Paris

01 42 86 03 42



JIPANGUE

96 rue La Boétie 75008 PARIS

01 45 63 77 00

Udon-suki, Shabu-shabu, Suki-yaki et Sushi

Fermé samedi midi et dimanche



ENFIN UNE AUTHENTIQUE SUSHIYA JAPONAISE AUX BATIGNOLLLES !

55 bd des Batignolles, Paris 8e

Tel : 01 45 22 43 55

NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière
OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc
PLOUM 01 42 00 11 90
20 rue Alibert
SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin
TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin
VILLA FUJI 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette
WAKO 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette
YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS 01 43 48 00 38
8 passage turquetil
KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire
KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur
KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette
KYOBASHI 01 53 36 73 34
117, rue St Maur
MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Daval
NAKAGAWA 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert
NAOKI 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand
PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir
SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette

SNG FRANCE (ÉCOLE) 01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir
SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette
SUKI VILLAGE 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne
TOYAMA 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne
YAKIDAI 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau
HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon
KOCHIYAKI 01 43 41 59 64
3, rue Erard
MIKACHI 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes
ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar
SUSHIVILLA 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine
TIB'S 01 44 73 13 13
310 rue de Charenton
YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

13e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE) 01 44 24 28 88
81 Avenue d'Ivry
ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert
IZU 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse
JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac
MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy
TORI ICHI 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté
GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre
HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot
HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté
KIMURA 01 45 42 33 15
38, rue Pernety
PAN SUSHI 01 40 44 00 87
147, av. du Maine
SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot
SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre
TOMBO 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée
TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse
YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée
BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly
EURO-MART (ÉPICERIE) 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola
HI MART (ÉPICERIE) 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles
JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard
JUGOYA 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs
KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre
KANAE (supérette) 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe
KITO KITO (NOUVEAU) 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier
K-MART (ÉPICERIE) 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe
KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard
KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme
KUNCHAPAI 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles
LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly
MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
NANA-YA(ÉPICERIE) 01 46 47 79 48
81 av. Mozart
NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel
OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé
SANMARU SUSHI 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine
TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle
TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay
TOKYO SUSHI 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire
YAMATO 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs
YANASE 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama
WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour
GO SUSHI 01 45 25 67 00
52 av Mozart
HISADA (FROMAGERIE) 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois
JUAN 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
KURA 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MATSURI 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo
MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles
OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez
OSAKA 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet
OZU 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies
SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
SUSHI WEST 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamp



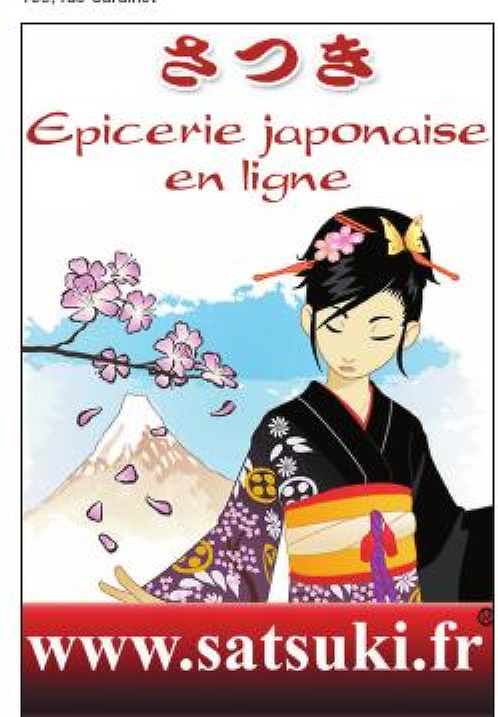


TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston
YUSHI 16 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin
CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 31 40 89
27 rue Bayen
ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias
KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy
KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand
MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon
MIYAKO SUSHI 01 44 85 53 00
103, rue Legendre
NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville

NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey
NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot
SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Belidor
SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet



SOLEIL LEVANT	01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville	
SOLEIL LEVANT	01 45 74 21 68
4 rue Troyon	
SUSHI BA	01 42 93 11 30
99 rue des Dames	
SUSHI NAMI	01 42 27 14 22
38, rue Laugier	
SUSHI WADA	01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe	
SUSHI WEST	01 42 27 50 00
1, rue Jouffroy d'Abans	
SUSHI YAKITORI	01 48 96 97 98
115, rue Legendre	
THÉ DE YI	01 45 74 16 18
27 rue Bayen	
TIB'S	01 45 72 03 59
51 rue Bayen	
YAMATO	01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles	
ZENZAN	01 53 81 00 75
4, rue Brey	

18e arrondissement

ASUKA	01 42 55 50 91
145, rue Marcadet	
ENISHI	01 42 57 32 14
67 rue Labat	
FUGU	01 42 23 11 11
112, rue Lamarck	
GUILO GUILO	01 42 54 23 92
8 rue Garreau	
JUN KOU KO	01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs	
KEIKO	01 46 06 41 23
145 rue Ordener	
KINTARO	01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart	
MIYAZAKI	01 42 29 18 71
2 rue Lagille	
MANEKI NEKO (ASSOCIATION)	01 42 64 52 78
1 bis rue Garreau	
NAOKO	01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses	
SAKANA	01 53 28 08 35
46 bd de Clichy	
SUSHI AKASHI	01 44 90 05 68
5 rue Forest	
TOKYO	01 42 54 3112
40 rue Custine	

19e arrondissement

MATSUBA	01 40 34 42 92
37 av Corentin Cariou	
MINOWA CONCEPT	01 42 38 96 24
11, rue de la Villette	
NAKAGAWA	01 42 08 43 22
9 rue Lassus	
PRÊT À CUIRE	01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes	
SUSHI YA	01 42 02 85 82
12, rue Pradier	

20e arrondissement

ASAHI	01 43 58 78 27
36 rue de Belleville	
SAPPORO	01 43 73 88 70
152 bd de Charonne	
SUSHI BAR	01 42 41 28 99
153 rue de Belleville	
TAKICHI	01 47 97 03 96
7, rue du Cher	

Boulogne-Billancourt

SANKI	01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant	
SHIKI	01 47 61 94 22
53 rue Gallieni	

Levallois-Perret

SUSHI LAND	01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel	

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN	01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan	

Neuilly-sur-Seine

MATSURI	01 46 24 59 82
18, avenue Charles de gaulle	

PROVINCE

SUD

AGEN

OSAKA	05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon	

AIX EN PROVENCE

GEISHA SUSHI EXPERIENCE	04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau	
KYO SUSHI (À EMPORTER)	06 50 01 50 50
500 rue Berthelot	
NIJI EXPRESS	04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie	
NIKKI SUSHI	04 42 28 57 05
49 bd Carnot	
SUSHIKA	04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne	
YAMATO	04 42 38 00 20
21 av des Belges	
YAMASUSHI	04 42 39 92 50
9 rue d'Italie	
YOJI	04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo	

AUBAGNE

MOST OF SUSHI	04 42 32 91 61
86 rue de la République	

CANNES

EDO SUSHI	04 93 99 40 39
14 rue Mace	
FUJI CANNES	04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame	
O'SUSHI	04 93 68 28 23
12 rue des Belges	
SUSHIKAN	04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN	
TOKYO CANNES	04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby	

CASSIS

UNIVERSAL SUSHI	04 42 08 27 91
11 av. Viguerie	

CLERMONT FERRAND

MAIKO	04 73 90 79 15
65 rue du Port	
SANTOOKA	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	
LE SUSHI CAFÉ	04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards	04 73 36 09 71

HYERES

YÔKOSÔ	04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari	

MARSEILLE

CAFÉ SUSHI	04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral	
KIM DO	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	
LA VILLA	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
SHABU SHABU	04 91 54 15 00
30 rue de la Paix	
SUSHI MOTO	04 91 78 29 71
50 bd Baille	
SUSHI STREET CAFÉ	04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame	
SU	04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)	
WASAB'ART SUSHI	04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat	
ZEN PRADO	04 91 53 00 09
60 av. du Prado	

MARTIGUE

SUKI SUSHI	04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay	

MONACO

CAPOSUSHI	00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine	
FUJI MONACO	00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne	
MAYA BAY SUSHI BAR	
24 av. Princesse Grace	00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI	00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers	

MONTPELLIER

LE SUSHI BAR	04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux	
OBENTO YOSHIYA	04 67 40. 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre	
CASTELNAU LE LEZ	
SAKURA	04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain	
SUSHI BOAT	04 67 92 00 37
12 rue de Verdun	

NICE

AMADA	04 93 62 00 81
17, rue Tonduti de l'Escarène	
JUN NICE	04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo	
HOME SUSHI & SASHIMI	04 93 55 37 37
3, rue de Orestis	
HOT POT	04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine	
KAMOGAWA	04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa	
MA YUCCA	04 93 88 39 84
26 rue de la Buffa	
MY SUSHI	04 93 62 16 32
18, cours Saleya	

O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin

SAISON 04 93 85 69 04
17 rue Gubernatis

YUZU SUSHI BAR (NOUVEAU) 04 93 85 79 87
35 rue Maréchal Joffre

LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU

WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN

OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE

NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE

L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières

HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz

JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe

JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz

SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier

SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS

SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine

SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou

SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE

BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ

LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX

CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon

LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart

LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc

MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST

HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN

COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux

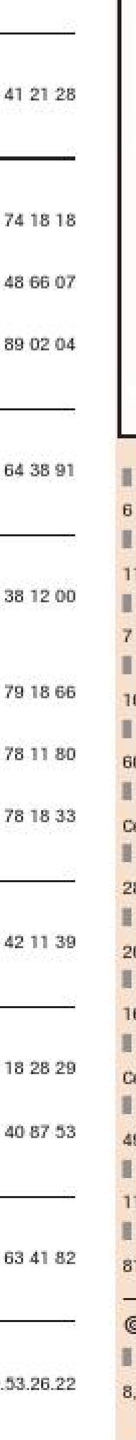
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS

OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES

SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gilbert



LA BAULE

LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE

FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES

NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré

TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand

TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER

ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES

FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain

MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré

SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis

SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC

NIGUI SUSHI 02 96 42 11 39
4 place du Guesclin

SAINT-MALO

TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault

TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN

WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS

SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY

O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

CHAMBERY

YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON

SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE

HOKKAIDO 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult

KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)

OSAKA 04 76 43 26 49
1 rue Colbert

SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures

LE SAKÉ 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

LYON

BO SUSHI
81 rue Duguesclin

CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers

GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne

MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)

MATSURI 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)

MATSURI 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr

NEO SUSHI
Centre Commercial de la Part-Dieu

NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain

SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi

SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier

SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu

SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland

TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland

CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE

KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ

OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE

TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS

MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle

TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG

FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux

MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim

MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL

LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE

JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine



100% RIZ BIO

DANS LES RESTAURANTS MATSURI, LE RIZ EST ISSU À 100% DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, PAR RESPECT DE LA TERRE ET DE VOTRE SANTÉ | WWW.MATSURI.FR

matsuri